

Sauberkeit und Hygiene

Vor jedem Umgang mit Lebensmitteln und nach jedem Toilettengang, nach dem Bearbeiten von rohem Fleisch (Geflügelfleisch) sowie während der Zubereitung von Speisen Hände gründlich waschen.

Handtücher und Geschirrtücher häufig wechseln!

Wischtücher und Spülbürsten regelmäßig kochen oder erneuern!

Arbeitsflächen und Gerätschaften nach jedem Arbeitsgang sorgfältig mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen.

Die mit dem Auftauwasser von gefrorenem Fleisch, Geflügelfleisch und Meerestieren in Berührung kommenden Gegenstände müssen gründlich gesäubert werden.

Sachgerechter Umgang und Behandlung von Lebensmitteln

Auftauflüssigkeit von gefrorenem Fleisch, Geflügelfleisch und Meerestieren darf nicht verwendet werden. Es muss darauf geachtet werden, dass die Auftauflüssigkeit nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommt.

Rohe und gegarte Lebensmittel sollten getrennt gelagert werden, das gleichzeitige Hantieren ist möglichst zu vermeiden.

Eier und Eispeisen gehören in den Kühlschrank.

Speisen mit Rohei sind nach der Zubereitung möglichst hoch zu erhitzen.

Speisen, bei denen ein Durcherhitzen nicht in Frage kommt (Mayonnaisen, Cremes, weiche Frühstückseier) sollten erst unmittelbar vor dem Verzehr zubereitet werden. Dazu sind nur frische bis 5 Tage alte Eier zu verwenden.

Fazit:

Lebensmittel, von denen wir wissen, dass sie Salmonellen enthalten können, sind keine Gefahr, wenn wir sachgerecht mit ihnen umgehen.

Impressum:

Thüringer Ministerium für Soziales, Familie und Gesundheit

Referat M 2, Presse/Öffentlichkeitsarbeit

Werner-Seelenbinder-Straße 6, 99096 Erfurt

Tel.: 0361/37-900, Fax: 0361/37 98-800

e-mail: Pressestelle@tmsfg.thueringen.de

Internet: www.thueringen.de/de/tmsfg/

Verantwortlich: Thomas Schulz

Redaktion: Referat Verbraucherschutz

Hausdruck

Stand: November 2003

Thüringer Ministerium
für Soziales, Familie
und Gesundheit



Salmonelleninfektionen - Sind sie vermeidbar?

Salmonellen gehören weltweit zu den häufigsten bakteriellen Krankheitserregern, die Magen-Darm-Erkrankungen hervorrufen können. Der natürliche Lebensraum der Salmonellen ist der Darm von Haus- und Nutztieren sowie des Menschen. In geringerem Maße kommen Salmonellen auch im Wasser, im Boden, auf Pflanzen und in Futtermitteln vor.

Krankheitszeichen

Eine Salmonellose äußert sich durch Bauchschmerzen, Durchfall, Übelkeit, Erbrechen und Fieber. Sie kann bei Kindern sowie kranken oder alten Personen im Extremfall zum Tod führen. Die Schwere des Krankheitsverlaufs wird hauptsächlich durch die Anzahl der aufgenommenen Keime bestimmt.

Unter günstigen Lebensbedingungen verdoppelt sich die Zahl der Salmonellen alle 20 Minuten. Je kühler die Temperatur, desto langsamer vermehren sie sich. Erst unter 6 °C vermehren sich Salmonellen nicht mehr.

Erkrankungszahlen

Seit 1993 ist ein leichter Rückgang an Salmonellenerkrankungen in Deutschland zu verzeichnen. Dennoch erkranken jährlich immer noch ca. 70.000 Menschen (2002 waren es bundesweit 72.377 Salmonellenerkrankungen, davon in Thüringen 3.519). Experten schätzen die Dunkelziffer um das 10 bis 12 fache höher.

Ursachen von Salmonelleninfektionen

Zahlreiche Nutztiere, vor allem Geflügel, Schweine sowie Wild sind mit Salmonellen belastet. Aber auch unerkannte menschliche Salmonellenausscheider, die selbst keine Krankheitszeichen zeigen, sind oft Ursache von Salmonelleninfektionen.

Mangelnde Hygiene bei der Gewinnung, Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln sowie in der Küche oder im persönlichen Bereich kann zu einer Übertragung der Salmonellen auf Lebensmittel führen.

Wie nachstehende Darstellung zeigt, ist die wichtigste Ursache von Lebensmittelvergiftungen der falsche Umgang mit Nahrungsmitteln und nicht allein die fehlerhafte Rohware.

Massentierhaltung und -schlachtung, internationaler Lebensmittel-, Tier- und Futtermittelhandel fördern die Ausbreitung der Salmonellen. Ebenso können Salmonellen durch verwilderte Tauben und Möwen sowie durch Ungeziefer und Fliegen verbreitet werden.

Lebensmittelvergiftungsfälle, Ursache und Anzahl der Fälle in %

(Quelle: Grossklaus u. Mitarb., 1991)

Herstellungsfehler	23,5 %
falsche Lagerung oder zu lange Lagerung	23,5 %
Hygienemängel	19,7 %
Übertragung durch infizierten Mensch (Ausscheider)	19,7 %
Erhitzungsfehler	6,2 %
fehlerhafte Rohware	4,9 %
Verpackungs- und Transportfehler	2,5 %

Salmonellen werden am häufigsten durch folgende Lebensmittel übertragen:

- Hackfleisch, Fleischzubereitungen (Frische Mettwürste)
- Lebensmittel, denen Rohei zugesetzt wurde (Cremes, Salate, Mayonnaisen)
- rohes, nicht vollständig gegartes Fleisch (besonders Geflügelfleisch)
- rohe Meerestiere und Erzeugnisse daraus
- Gewürze

Diesen Fakten stehen wir nicht machtlos gegenüber. Sowohl Erzeuger, Hersteller, Verkäufer und Händler, als auch Verbraucher können die Ausbreitung von Salmonellen beeinflussen.

Faustregeln dabei sind:

Vermeidung der Vermehrung von Salmonellen!

Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln!

Regeln zur Verhütung von Salmonelleninfektionen

Ausreichende Hitzeanwendung

Salmonellen vertragen keine hohen Temperaturen. Ab 70 °C sind sie nicht mehr lebensfähig. Deshalb sollte Fleisch immer vollständig gegart und nicht nur angebraten werden.

Beim Garen im Mikrowellenherd dürfen nicht zu kurze Garzeiten gewählt werden, damit das Lebensmittel auch im Inneren ausreichend erhitzt wird. Das Auftauen im Mikrowellenherd ist nur bei sofortiger Weiterverarbeitung ratsam.

Reste von zubereiteten Speisen müssen vor dem Verzehr gründlich aufgekocht werden. Die Gewürze sollten möglichst zugegeben werden, bevor der Erhitzungsprozess abgeschlossen ist. Unerhitzte Speisen sind immer erst unmittelbar vor dem Verzehr zu würzen.

Sachgerechte Kühlung

Zwischen 7 °C und 45 °C sind Salmonellen vermehrungsfähig, wobei sie zwischen 20 °C und 40 °C am besten gedeihen. Einfrierprozesse sowie längere Gefrierlagerung überleben sie. Deshalb müssen leicht verderbliche Lebensmittel unter 7 °C aufbewahrt werden (Temperatur im Kühlschrank kontrollieren)!

Leicht verderbliche Lebensmittel zuletzt einkaufen und bald verbrauchen. Hackfleisch zum Rohverzehr sollte nur am Einkaufstag gegessen werden. Reste von zubereiteten Speisen sind schnell abzukühlen und kühl aufzubewahren.